

⑯ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A) 平4-207145

⑬ Int. Cl. 5

A 21 D 2/34
2/36

識別記号

厅内整理番号

9162-4B
9162-4B

⑭ 公開 平成4年(1992)7月29日

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全11頁)

⑮ 発明の名称 パン

⑯ 特願 平2-338742

⑯ 出願 平2(1990)11月30日

⑰ 発明者 江口 喜久二 福岡県福岡市早良区室見4丁目19番7号

⑯ 出願人 江口 光市郎 福岡県福岡市早良区室見4丁目19番7号

⑯ 代理人 弁理士 綾田 正道 外1名

明細書

1. 発明の名称

パン

2. 特許請求の範囲

- 1) 小麦粉に、副原料と、搗潰したレバーを裏漉して形成したレバーベーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げたことを特徴とするパン。
- 2) 小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げたことを特徴とするパン。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、健康に寄与する健康食品としてのバ

ン、特にレバーと果汁を加えたパンおよび果汁を加えたパンに関する。

(従来の技術)

レバーはビタミンの宝庫で、特にビタミンA効力が43000IUと豊富で幼児や虚弱体质の人達にはその摂取が奨励されている。

(発明が解決しようとする課題)

しかしながら、このようにビタミンの宝庫であるレバーではあっても、その特有な臭気のために食べることができない人が多い。

又、従来のレバー料理法は、これを水につけて血液等を十分に洗い流しているから、これらに含まれる栄養分を流出させてしまっているという問題があった。

本発明は、このような従来の事情に鑑み、本発明者が鋭意研究の結果完成したものであり、その目的とするところは、レバー特有の臭気が少なく、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあって、従来レバーを食べることができなかった老人や子供でも手軽に食べることができると共にレバー特

有の効力であるレチノールとビタミンA効力の散逸を最小限に押えた健康食品としてのパンを提供することと、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあるパンを提供することにある。

(課題を解決するための手段)

前記目的を達成するための手段として、請求項1記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、搗潰したレバーを裏漉して形成したレバーベーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げた構成を採用した。尚、レバーとしては牛、豚、馬、猪、鶏、羊、山羊、鯨、魚等の動物のレバーを使用することができる。又、果物としては糖質含有量が多いミカン(糖質含有量9~12%)、ブドウ(糖質含有量13~18%)、イチゴ(糖質含有量7%)、柿(糖質含有量16%)、オレンジ(糖質含有量7~13%)、イチジク(糖質含有量7~11%)等を使用し、又、これらを適宜組み合わせて使用することができる。又、小麦粉に入れる副原料としては卵、食塩、砂糖、生姜、牛乳、イースト等の公知のものを適宜選択して使用することができる。

又、請求項2記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げた構成を採用した。

(作用)

本発明のパンは、前記のように構成したので、美味でレバー臭が少なく、しかもレバーに豊富に含まれているレシチンやビタミンA効力の散逸を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることができる。又、本発明では、糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い柑橘類等の果汁を生地に加えているので、美味で、かつ風味に優れたパンを得ることができる。

(実施例)

以下、本発明の実施例を詳細に説明する。

尚、本発明は以下に述べる実施例に限定されるものではなく、その要旨を逸脱しない範囲のものは本発明に含まれる。例えば、実施例では小麦粉と副原料にレバーベーストと果汁の混合液又は果汁を加えているが、これ以外に水を加えてもよい。

(実施例1)

①牛レバー水洗い	250 g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漉したレバーベースト	200 cc
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	20 g
②ミカンの果肉と果皮	360 g
ミキサー掛け(破碎)	4分
布で搾汁・篩別したミカン果汁	200 cc
搾り滓(廃棄)	120 g
③前記レバーベースト	200 cc
前記ミカン果汁	200 cc
生姜汁	10 cc

以上を混合してミキサー掛け 4分

混合液の仕上り量 410 cc

④前記混合液 90 cc

小麦粉(強力粉) 100 g

小麦粉(薄力粉) 50 g

イースト 4 g

砂糖 20 g

食塩 3 g

卵 2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20 gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分~40分寝かせて約2倍の見当にし、オープン(180℃~200℃)にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40 g~42 gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められ

た。

(実施例2)

①牛レバー水洗い	250 g	食塩	3 g
前記レバーのミキサー掛け	3分	卵	2~3個
布で裏漉したレバーベースト	205 cc	以上を混ぜ合せてよく混捏する。	
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	15 g	次に、これにマーガリン20 gを加えてよく混捏する。	
②ブドウ(巨峰)の果肉と果皮	300 g	上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。	
皮・種除去しミキサー掛け(破碎)	1分	形を整え下記の第2発酵をさせる。	
布で搾汁・篩別したブドウ果汁	225 cc	温度38℃前後にて30分~40分おいて約2倍の見当にし、オープンで180℃~200℃にて約20分~30分焼く。	
搾り滓(種、皮廃棄)	70 g	以上のパン製造方法により1個40 g~42 gのパンを11個得た。	
③前記レバーベースト	200 cc	このパンはブドウの香りと甘味が認められた。	
前記ブドウ果汁	200 cc		
生姜汁	10 cc		
以上を混合してミキサー掛け	4分		
混合液の仕上り量	410 cc		
④前記混合液	90 cc	(実施例3)	
小麦粉(強力粉)	100 g	①牛レバー水洗い	125 g
小麦粉(薄力粉)	50 g	前記レバーのミキサー掛け	3分
イースト	4 g	布で裏漉したレバーベースト	105 cc
砂糖	20 g	搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	10 g
		②イチゴの果肉とヘタ	180 g

ヘタを除去しミキサー掛け(破碎)	1分
布で裏漉した果汁	170 cc
搾り滓(廃棄)	5 g
③前記レバーベースト	100 cc
前記イチゴ果汁	150 cc
生姜汁	5 cc
以上を混合してミキサー掛け	3分
混合液の仕上り量	255 cc
④前記混合液	90 cc
小麦粉(強力粉)	100 g
小麦粉(薄力粉)	50 g
イースト	4 g
砂糖	20 g
食塩	3 g
卵	2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20 gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分~40分おいて約2倍の見当にし、オープンで180℃~200℃にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40 g~42 gのパンを11個得た。

このパンはイチゴの香りと甘味が認められた。

(実施例4)

ミカン果汁	90 cc
小麦粉(強力粉)	100 g
小麦粉(薄力粉)	50 g
イースト	4 g
砂糖	20 g
食塩	3 g
卵	2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20 gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

手続補正書(自発)

平成3年5月23日

特許庁長官 植松 敏殿



1. 事件の表示

平成2年特許願第338742号

2. 発明の名称

パン

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

氏名 江口 光市郎

4. 代理人

〒810

住所 福岡市中央区赤坂3丁目8番26号

赤坂エクセル2階

氏名 (8512) 井理士 織田 正道

☎ (092) 711-0093



5. 補正の対象

明細書全文。

6. 補正の内容

(1) 明細書を別紙のとおり補正する。

方式
査定

明細書

1. 発明の名称

パン

2. 特許請求の範囲

- 1) 小麦粉に、副原料と、搗潰したレバーを裏漉して形成したレバーベーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のようないかで、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げたことを特徴とするパン。
- 2) 小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のようないかで、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げたことを特徴とするパン。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、健康に寄与する健康食品としてのバ

ン、特にレバーと果汁を加えたパン、および果汁を加えたパンに関する。

(従来の技術)

レバーはビタミンの宝庫で、特にビタミンA効力が43000IUと豊富で幼児や虚弱体质の人達にはその摂取が奨励されている。

(発明が解決しようとする課題)

しかしながら、このようにビタミンの宝庫であるレバーではあっても、その特有な臭気のために食べることができない人が多い。

又、従来のレバー料理法は、これを水につけて血液等を十分に洗い流しているから、これらに含まれる栄養分を流出させてしまっているという問題があった。

本発明は、このような従来の事情に鑑み、本発明者が銳意研究の結果完成したものであり、その目的とするところは、レバー特有の臭気が少なく、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあって、従来レバーを食べることができなかつた老人や子供でも手軽に食べることができると共にレバー特

有の効力であるレチノールとビタミンA効力の散逸を最小限に押えた健康食品としてのパンを提供することと、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあるパンを提供することにある。

(課題を解決するための手段)

前記目的を達成するための手段として、請求項1記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、搗潰したレバーを裏漉して形成したレバーベーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げた構成を採用した。尚、レバーとしては牛、豚、馬、猪、鶏、羊、山羊、鯨、魚等の動物のレバーを使用することができる。又、果物としては糖質含有量が多いミカン（糖質含有量9～12%）、ブドウ（糖質含有量13～18%）、イチゴ（糖質含有量7%）、柿（糖質含有量16%）、オレンジ（糖質含有量7～13%）、イチジク（糖質含有量

7～11%）等を使用し、又、これらを適宜組み合わせて使用することができる。又、小麦粉に入れる副原料としては卵、食塩、砂糖、生姜、牛乳、イースト等の公知のものを適宜選択して使用することができる。

又、請求項2記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げた構成を採用した。

(作用)

本発明のパンは、前記のように構成したので、美味でレバー臭が少なく、しかもレバーに豊富に含まれているレチノールやビタミンA効力の散逸を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることができる。又、本発明では、糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い柑橘類等の果汁を生地に加えているので、美味で、かつ風味に優れたパンを得ることができる。

(実施例)

以下、本発明の実施例を詳細に説明する。

尚、本発明は以下に述べる実施例に限定されるものではなく、その要旨を逸脱しない範囲のものは本発明に含まれる。例えば、実施例では小麦粉と副原料にレバーベーストと果汁の混合液又は果汁を加えているが、これ以外に水を加えてもよい。

(実施例1)

①牛レバー水洗い	250 g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漉したレバーベースト	200 cc
搾り滓（脂肉、繊維廃棄）	20 g
②ミカンの果肉と果皮	360 g
ミキサー掛け（破碎）	4分
布で搾汁・篩別したミカン果汁	200 cc
搾り滓（廃棄）	120 g
③前記レバーベースト	200 cc
前記ミカン果汁	200 cc
生姜汁	10 cc

以上を混合してミキサー掛け	4分
混合液の仕上り量	410 cc
④前記混合液	90 cc
小麦粉（強力粉）	100 g
小麦粉（薄力粉）	50 g
イースト	4 g
砂糖	20 g
食塩	3 g
卵	2～3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20 gを加えてよく混捏する。上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。形を整え下記の第2発酵をさせる。温度38℃前後にて30分～40分寝かせて約2倍の見当にし、オーブン（180℃～200℃）にて約20分～30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40 g～42 gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められた。

(実施例2)

①牛レバー乱切り水洗い	280 g	⑤前記調合液	100 cc
前記レバーのミキサー掛け	3分	小麦粉(強力粉)	1000 g
布で裏漉したレバーベースト	200 cc	イースト	30~40 g
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	20 g	マーガリン	500 g
②ミカンの果肉と果皮	170 g	以上を混ぜ合せてよく混捏して常法とおり発	
ミキサー掛け(破碎)	4分	酵させたのちオーブン(180℃~200℃)にて20分~30分焼く。	
布で搾汁・篩別したミカン果汁	130 cc	以上の方法により仕上がり量900 gの食	
搾り滓(廃棄)	15 g	パンが得られた。	
③前記レバーベースト	200 cc	この食パンはレバー、ミカン、卵、マーガ	
前記ミカン果汁	100 cc	リン、牛乳、砂糖入りでビタミンA及びレチ	
生姜汁	20 cc	ノールが豊富に含有されていて栄養価が高	
以上を混合してミキサー掛け	1分	く、しかも美味で甘味料が不要である。	
混合液の仕上り量	320 cc		
④前記混合液	100 cc	(実施例3)	
卵黄	100 cc	①牛レバー水洗い	250 g
牛乳	100 cc	前記レバーのミキサー掛け	3分
砂糖	100 g	布で裏漉したレバーベースト	205 cc
塩	2 g	搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	15 g
以上を混合した調合液	402 cc	②ブドウ(巨峰)の果肉と果皮	300 g
		皮・種除去しミキサー掛け(破碎)	1分

布で搾汁・篩別したブドウ果汁	225 cc	2倍の見当にし、オーブンで180℃~200℃にて約20分~30分焼く。	
搾り滓(種、皮廃棄)	70 g	以上のパン製造方法により1個40 g~42 gのパンを11個得た。	
③前記レバーベースト	200 cc	このパンはブドウの香りと甘味が認められた。	
前記ブドウ果汁	200 cc		
生姜汁	10 cc	(実施例4)	
以上を混合してミキサー掛け	4分		
混合液の仕上り量	410 cc	①牛レバー水洗い	125 g
④前記混合液	90 cc	前記レバーのミキサー掛け	3分
小麦粉(強力粉)	100 g	布で裏漉したレバーベースト	105 cc
小麦粉(薄力粉)	50 g	搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	10 g
イースト	4 g	②イチゴの果肉とヘタ	180 g
砂糖	20 g	ヘタを除去しミキサー掛け(破碎)	1分
食塩	3 g	布で裏漉した果汁	170 cc
卵	2~3個	搾り滓(廃棄)	5 g
以上を混ぜ合せてよく混捏する。		③前記レバーベースト	100 cc
次に、これにマーガリン20 gを加えてよく混捏する。		前記イチゴ果汁	150 cc
上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。		生姜汁	5 cc
形を整え下記の第2発酵をさせる。		以上を混合してミキサー掛け	3分
温度38℃前後にて30分~40分おいて約		混合液の仕上り量	255 cc

④前記混合液

小麦粉（強力粉）	90cc
小麦粉（薄力粉）	100g
イースト	50g
砂糖	4g
食塩	20g
卵	3g
	2～3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分～40分おいて約2倍の見当にし、オーブンで180℃～200℃にて約20分～30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g～42gのパンを11個得た。

このパンはイチゴの香りと甘味が認められた。

(実施例5)

ミカン果汁 90cc

小麦粉（強力粉）	90cc
小麦粉（薄力粉）	100g
イースト	50g
砂糖	4g
食塩	20g
卵	3g
	2～3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分～40分おいて約2倍の見当にし、オーブンで180℃～200℃にて約20分～30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g～42gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められた。

(発明の効果)

手続補正書(自発)

平成3年7月17日

特許庁長官 深沢亘殿



1. 事件の表示

平成2年特許願第338742号

2. 発明の名称

パン

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

氏名 江口光市郎

4. 代理人

〒810

住所 福岡市中央区赤坂3丁目8番26号

赤坂エクセル2階

氏名 (8512)弁理士 鎌田正道

☎ (092)711-0093 代



5. 補正の対象

明細書全文。

6. 補正の内容

(1) 明細書を別紙のとおり補正する。



方式審査

日月 稲田

1. 発明の名称

パン

2. 特許請求の範囲

- 1) 小麦粉に、副原料と、搗潰したレバーを裏渡して形成したレバーベーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げたことを特徴とするパン。
- 2) 小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げたことを特徴とするパン。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、健康に寄与する健康食品としてのバ

有の効力であるレチノールとビタミンA効力の散逸を最小限に押えた健康食品としてのパンを提供することと、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあるパンを提供することにある。

(課題を解決するための手段)

前記目的を達成するための手段として、請求項1記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、搗潰したレバーを裏渡して形成したレバーベーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げた構成を採用した。尚、レバーとしては牛、豚、馬、猪、鶏、羊、山羊、鯨、魚等の動物のレバーを使用することができる。又、果物としては糖質含有量が多いミカン(糖質含有量9~12%)、ブドウ(糖質含有量13~18%)、イチゴ(糖質含有量7%)、柿(糖質含有量16%)、オレンジ(糖質含有量7~13%)、イチジク(糖質含有量

ン、特にレバーと果汁を加えたパン、および果汁を加えたパンに関する。

(従来の技術)

レバーはビタミンの宝庫で、特にビタミンA効力が43000IUと豊富で、幼児や虚弱体质の人達にはその摂取が奨励されている。

(発明が解決しようとする課題)

しかしながら、このようにビタミンの宝庫であるレバーではあっても、その特有な臭気のために食べることができない人が多い。

又、従来のレバー料理法は、これを水につけて血液等を十分に洗い流しているから、これらに含まれる栄養分を流出させてしまっているという問題があった。

本発明は、このような従来の事情に鑑み、本発明者が鋭意研究の結果完成したものであり、その目的とするところは、レバー特有の臭気が少なく、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあって、従来レバーを食べることができなかつた老人や子供でも手軽に食べることができると共にレバー特

7~11%)等を使用し、又、これらを適宜組み合わせて使用することができる。又、小麦粉に入れる副原料としては卵、食塩、砂糖、生姜、牛乳、イースト等の公知のものを適宜選択して使用することができる。

又、請求項2記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げた構成を採用した。

(作用)

本発明のパンは、前記のように構成したので、美味でレバー臭が少なく、しかもレバーに豊富に含まれているレチノールやビタミンA効力の散逸を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることができる。又、本発明では、糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い柑橘類等の果汁を生地に加えているので、美味で、かつ風味に優れたパンを得ることができる。

(実施例)

以下、本発明の実施例を詳細に説明する。

尚、本発明は以下に述べる実施例に限定されるものではなく、その要旨を逸脱しない範囲のものは本発明に含まれる。例えば、実施例では小麦粉と副原料にレバーベーストと果汁の混合液又は果汁を加えているが、これ以外に水を加えてもよい。

(実施例 1)

①牛レバー水洗い	250 g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漉したレバーベースト	200 cc
搾り滓（脂肉、繊維廃棄）	20 g
②ミカンの果肉と果皮	360 g
ミキサー掛け（破碎）	4分
布で搾汁・籠別したミカン果汁	200 cc
搾り滓（廃棄）	120 g
③前記レバーベースト	200 cc
前記ミカン果汁	200 cc
生姜汁	10 cc

(実施例 2)

①牛レバー乱切り水洗い	280 g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漉したレバーベースト	200 cc
搾り滓（脂肉、繊維廃棄）	20 g
②ミカンの果肉と果皮	170 g
ミキサー掛け（破碎）	4分
布で搾汁・籠別したミカン果汁	130 cc
搾り滓（廃棄）	15 g
③前記レバーベースト	200 cc
前記ミカン果汁	100 cc
生姜汁	20 cc
以上を混合してミキサー掛け	1分
混合液の仕上り量	320 cc
④前記混合液	100 cc
卵黄	100 cc
牛乳	100 cc
砂糖	100 g
塩	2 g
以上を混合した調合液	402 cc

以上を混合してミキサー掛け	4分
混合液の仕上り量	410 cc
④前記混合液	90 cc
小麦粉（強力粉）	100 g
小麦粉（薄力粉）	50 g
イースト	4 g
砂糖	20 g
食塩	3 g
卵	2～3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20 gを加えてよく混捏する。上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。形を整え下記の第2発酵をさせる。温度38℃前後にて30分～40分寝かせて約2倍の見当にし、オープン（180℃～200℃）にて約20分～30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40 g～42 gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められた。

⑤前記調合液 100 cc

小麦粉（強力粉）	1000 g
イースト	30～40 g
マーガリン	500 g
以上を混ぜ合せてよく混捏して常法とおり発酵させたのちオープン（180℃～200℃）にて20分～30分焼く。	

以上の方法により仕上り量900 gの食パンが得られた。

この食パンはレバー、ミカン、卵、マーガリン、牛乳、砂糖入りでビタミンA及びレチノールが豊富に含有されていて栄養価が高く、しかも美味で甘味料が不要である。尚、この食パンは老人、子供、妊産婦、虚弱体质の人に最適である。

(実施例 3)

①牛レバー水洗い	250 g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漉したレバーベースト	200 cc
搾り滓（脂肉、繊維廃棄）	20 g

②ミカンの果肉と果皮	360 g
ミキサー掛け（破碎）	4分
布で搾汁・篩別したミカン果汁	200cc
搾り滓（廃棄）	120 g
③前記レバーベースト	200cc
前記ミカン果汁	200cc
生姜汁	10cc
以上を混合してミキサー掛け	4分
混合液の仕上り量	410cc
④前記混合液	100cc
卵2個	120cc
砂糖	20 g
食塩	1 g
以上を混合した調合液	240cc
⑤前記調合液	100cc
小麦粉（強力粉）	1000 g
イースト	30 g～40 g
マーガリン	500 g
以上を混ぜ合せて混捏して常法とおり発酵させたのちオープン（180℃～200℃）に	

て20分～30分焼く。

上記の方法により仕上がり量900 gの食パンが得られた。この食パンはレバー、ミカン、卵、マーガリン、砂糖入りでビタミンA及びレチノールが豊富に含有されて栄養価が高く、しかも美味である。

(実施例4)

①牛レバー水洗い	250 g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漉したレバーベースト	205cc
搾り滓（脂肉、繊維廃棄）	15 g
②ブドウ（巨峰）の果肉と果皮	300 g
皮・種除去しミキサー掛け（破碎）	1分
布で搾汁・篩別したブドウ果汁	225cc
搾り滓（種、皮廃棄）	70 g
③前記レバーベースト	200cc
前記ブドウ果汁	200cc
生姜汁	10cc
以上を混合してミキサー掛け	4分
混合液の仕上り量	410cc

④前記混合液

小麦粉（強力粉）	90cc
小麦粉（薄力粉）	100 g
イースト	50 g
砂糖	4 g
食塩	20 g
卵	3 g
以上を混ぜ合せてよく混捏する。	2～3個

次に、これにマーガリン20 gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分～40分おいて約2倍の見当にし、オープンで180℃～200℃にて約20分～30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40 g～42 gのパンを11個得た。

このパンはブドウの香りと甘味が認められた。

(実施例5)

①牛レバー水洗い	250 g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漉したレバーベースト	205cc
搾り滓（脂肉、繊維廃棄）	15 g
②ブドウ（巨峰）の果肉と果皮	300 g
皮・種除去しミキサー掛け（破碎）	1分
布で搾汁・篩別したブドウ果汁	225cc
搾り滓（種、皮廃棄）	70 g
③前記レバーベースト	200cc
前記ブドウ果汁	200cc
生姜汁	10cc
以上を混合してミキサー掛け	4分
混合液の仕上り量	410cc
④前記混合液	100cc
卵2個	120cc
砂糖	20 g
食塩	1 g
以上を混合した調合液	240cc
⑤前記調合液	100cc
小麦粉（強力粉）	1000 g

イースト 30 g～40 g
 マーガリン 500 g
 以上を混ぜ合せて混捏して常法とおり発酵させたのちオーブン(180℃～200℃)にて20分～30分焼く。

上記の方法により仕上がり量900 gの食パンが得られた。この食パンはレバー、ブドウ、卵、マーガリン、砂糖入りでビタミンA及びレチノールが豊富に含有されて栄養価が高く、しかも美味である。

(実施例6)

①牛レバー水洗い	125 g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漉したレバーベースト	105 cc
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	10 g
②イチゴの果肉とヘタ	180 g
ヘタを除去しミキサー掛け(破碎)	1分
布で裏漉した果汁	170 cc
搾り滓(廃棄)	5 g
③前記レバーベースト	100 cc

gのパンを11個得た。

このパンはイチゴの香りと甘味が認められた。

(実施例7)

ミカン果汁	90 cc
小麦粉(強力粉)	100 g
小麦粉(薄力粉)	50 g
イースト	4 g
砂糖	20 g
食塩	3 g
卵	2～3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20 gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分～40分おいて約2倍の見当にし、オーブンで180℃～200℃にて約20分～30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40 g～

前記イチゴ果汁	150 cc
生姜汁	5 cc
以上を混合してミキサー掛け	3分
混合液の仕上り量	255 cc
④前記混合液	90 cc
小麦粉(強力粉)	100 g
小麦粉(薄力粉)	50 g
イースト	4 g
砂糖	20 g
食塩	3 g
卵	2～3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20 gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分～40分おいて約2倍の見当にし、オーブンで180℃～200℃にて約20分～30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40 g～42

gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められた。

(発明の効果)

本発明のパンは、前記のように構成したので、レバー臭が少なく、柑橘類等の果物の匂いと甘みがあって、菓子パンや食パンとして最適なパンを得ることができる。又、本発明ではレバーを裏漉してレバーベーストにしたものをパン生地に加えているので、レバーは血液等を含んだものを使用することができ、これによりレバーに豊富に含まれているレチノールおよびビタミンA効力の散逸を最小限に抑えた栄養価の高いパンを得ることができるという効果もある。

特許出願人

江口光市郎